KOK EN KOKETTE – U GENIET, WIJ KOKEN

2026 - 2027

Eindejaarsbrochure

Afhaal KERST en OUDEJAAR

Traiteur - Feestaannemer Frans Van De Putte - 0472/67.60.79

www.kokenkokette.be - kokenkokette@gmail.com

Doornijkstraat 56 – 9250 WAASMUNSTER

1 BASISMENU

Velouté van butternut – kokosroom & gember – goudmerk mosselen

***

Duo van zalm & scampi met bisque

***

Kalkoenfilet met archiducsaus & airelles – wintergroenten – verse kroketten (5 st.)

€ 38



2 GASTRONOMISCH MENU

Traaggegaarde sepia - brunoisegroenten - liaison met dragon

***

Velouté van butternut – kokosroom & gember - goudmerk mosselen

***

Barbecue zalm – lak met teriyaki - knolselder beurre noisette - limoen

***

Stoofpot van hert – veenbes – gekonfijte sjalot - wintergroeten – verse kroketten (5 stuks)

€ 48

3 LUXEMENU

Traaggegaarde sepia - brunoisegroenten - liaison met dragon

***

Tartaar van tonijn - burrata - sinaasappel/tomaat/watermeloen - gepekelde eierdooier

***

Miso soep met beukenzwam - hoevekip - soja

***

Barbecue zalm – lak met teriyaki - knolselder beurre noisette - limoen

***

Filet pure van kalf - Jus De Veau met madeira - gevulde portobello – verse kroketten (5 stuks)

€ 55

VOOR DE KLEINSTEN

Tomatensoep met balletjes

***

Vol-au-vent van kip met balletjes – verse frietjes & appelmoes

***

Chocomousse **€ 14**

GROTE GROEPEN

Stoofpotje varkenswangen met blauwe Chimay - frisse salade - verse kroketten

Beperkte productie **€ 23**



Vegetarisch? Allergisch? ...
Aanpassingen zijn bespreekbaar.

Bestellingen

Plaatsen

- Voor kerst tot en met 16/12/20256
- Voor oudejaar tot en met 23/12/2026
- Via de website www.kokenkokette.be (onze voorkeur) of telefonisch
- Een bevestigingsmail met reservatienummer wordt u toegestuurd

Afhalen

- Tussen 13u en 16u, zowel op 24/12 als op 31/12/2026
- Doornijkstraat 56 – 9250 Waasmunster

Betalen

- Na ontvangst van de bevestigingsmail
- Via overschrijving op rek.-nr. BE45 00191618 5789 met als mededeling de reservatienummer
- Gepast contant
- GEEN easy banking, payconiq, visa, mastercard, bankcontact, ...



Dessert “Smaakvol genieten”

Chocolade ganache - bavarois van framboos - aardbeienijs met witte chocolade.

€ 8/stuk

In naam van ons team wensen we jullie een gezellige kerst en een gezond nieuw jaar!

Info over ‘de beste bereidingswijze’ wordt bij het afhalen van de bestelling meegegeven.